

冬のあきた白神イベント

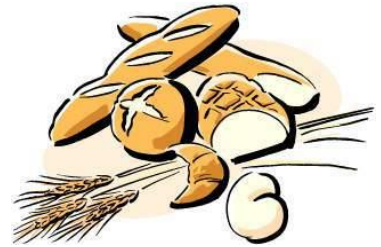
「白神こだま酵母のパンとピZZアづくり」

世界自然遺産白神山地で発見された『白神こだま酵母』は、発酵力に優れ、風味豊かな美味しいパンができる評判です。そして、白神山地のミネラル分が流れこんだ日本海の海水からつくった

『八峰白神の塩』、これら白神山地のめぐみを使ってパンとミニピZZアづくりに挑戦します。

今年は追加で、「〇〇のアヒージョ」に挑戦！ 食で日本海と白神山地を満喫してみませんか！

- 日 時 令和元年11月17日(日)
- 会 場 あきた白神体験センター、あきた白神駅
- 参加対象 一般の方20名 (最少催行人数4名)
- 参加費 2000円(材料費, 体験料含む)
- 申し込み 11月8日(金)まで あきた白神体験センターへ



日 程 (予定)

8:30~ 9:00 受付、オリエンテーション

9:00~11:30 パンづくり体験(しらかみ駅パン工房)

12:00~13:30 「ミニピZZア」&「〇〇アヒージョ」づくり&昼食

〇〇は当日のお楽しみ！

※できあがったパンは持ち帰りです。

13:30~14:30 レクリエーション、終了後解散

お申し込み・お問い合わせ **あきた白神体験センター**

八峰町八森字御所の台 53-1 TEL 0185-77-4455 FAX 0185-77-4456

